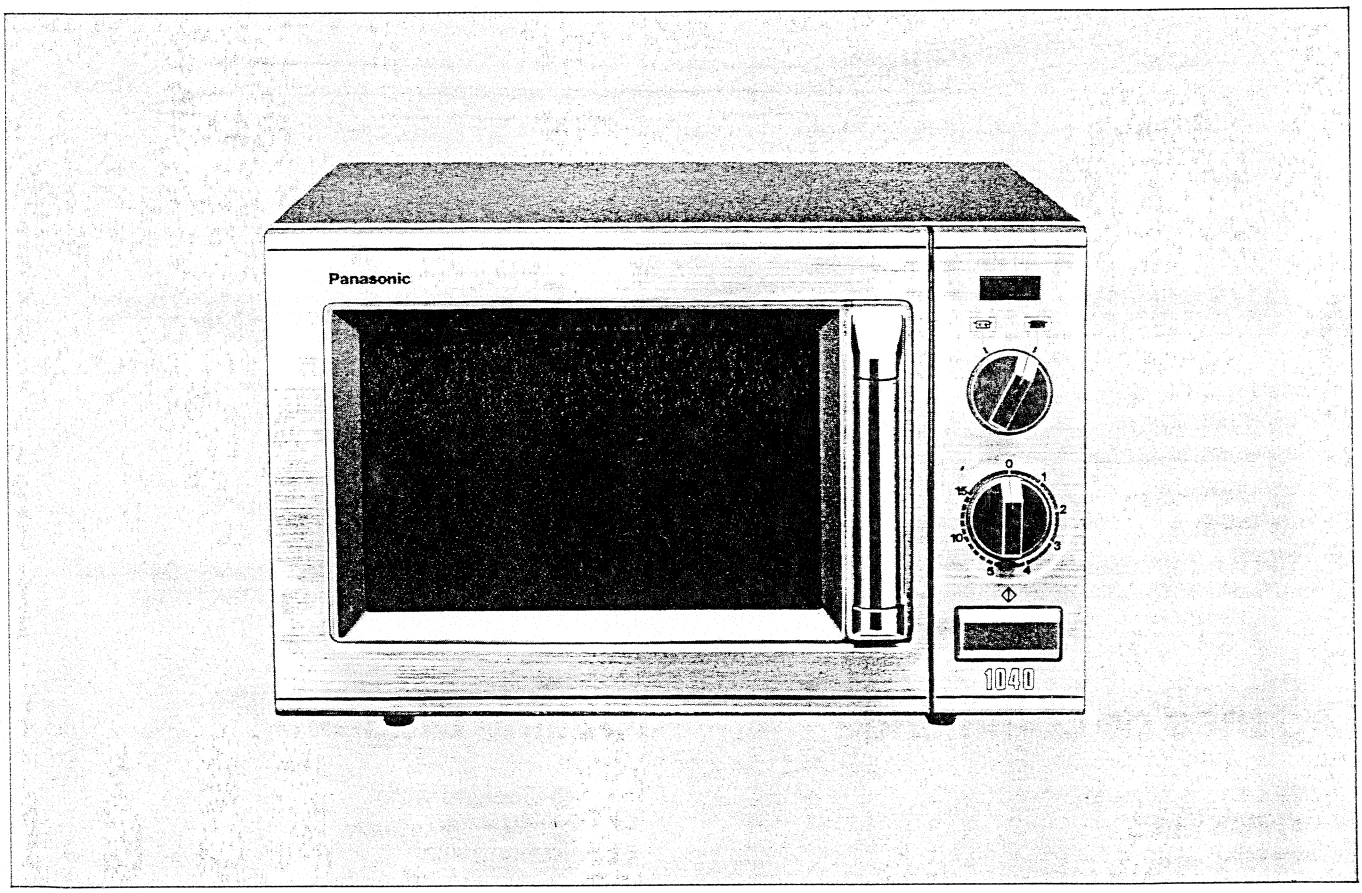
BEDIENUNGSANLEITUNG
MODE D'EMPLOI
GEBRUIKSAANWIJZING
INSTRUCCIONES PARA SU USO
OPERATING INSTRUCTIONS

NE-1040
NE-7040



- Deutsch ..... 3~6
- Français ..... 7~10
- Nederlands .... 11~14
- Español ..... 15~18
- English ..... 19~22

Panasonic

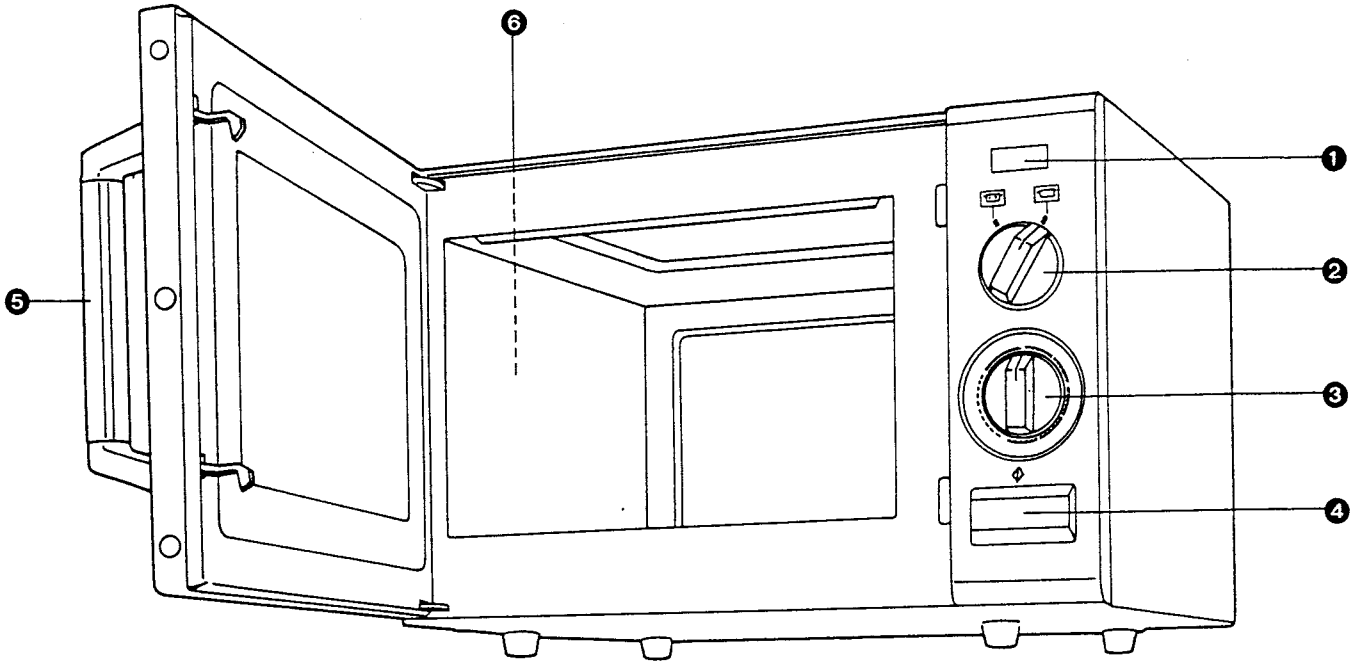
Vor Gebrauch des Gerätes bitte die Bedienungsanleitung ausführlich durchlesen.

Lire attentivement le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.

Alvorens de magnetron in gebruik te nemen, dient u de gebruiksaanwijzing zorgvuldig door te lezen.

Antes de poner en marcha el aparato, sírvase leer atentamente estas instrucciones.

Before operating this set, please read these instructions completely.



Aussenansicht

❶ Betriebsanzeige
❷ Betriebsartenschalter
❸ Zeitschaltuhr
❹ Starttaste
❺ Türgriff
❻ Garraumbeleuchtung

Esquema descriptivo

❶ Lámpara de cocción
❷ Interruptor selector
❸ Reloj
❹ Botón de puesta en marcha
❺ Tirador de la puerta
❻ Tapa de acceso a la lámpara del horno

Organes de commande

❶ Lampe-témoin
❷ Sélecteur
❸ Minuterie
❹ Touche de mise en Fonctionnement
❺ Poignée de la porte
❻ Capot de protection de la lampe

Outline Diagram

❶ Cooking lamp
❷ Selection switch
❸ Timer
❹ Start button
❺ Door handle
❻ Oven lamp cover

Bedieningsorganen

❶ Ovenverlichting
❷ Keuzeschakelaar
❸ Schakelklok
❹ Startknop
❺ Deurgreep
❻ Afschermkap ovenlamp

Montage

Erdung

WICHTIGER HINWEIS: ZUR PERSÖNLICHEN SICHERHEIT MUSS DIESES GERÄT ORDNUNGSGEMÄSS GEERDET SEIN.

Sollte die für das Gerät vorgesehene Wandsteckdose nicht geerdet sein, ist der Kunde verpflichtet, eine vorschriftsmäßig geerdete Schuko-Steckdose anbringen zu lassen.

Spannung und Leistung

Die Netzspannung und die für das Mikrowellengerät vorgeschriebene Betriebsspannung müssen übereinstimmen. Ein Betreiben des Gerätes mit

höherer Netzspannung als zulässig kann Brand und andere Schäden verursachen.

Montageort des Mikrowellengerätes

Das Gerät niemals in sehr feuchter, heisser oder fettiger Umgebung aufstellen, z. B. direkt neben oder über einer Heizquelle bzw. Friteuse. Bei Raumtemperaturen von mehr als 40 Grad Celsius, einer Luftfeuchtigkeit von mehr als 85% und einem hohen Fettgehalt in der Umgebungsluft, ist der Betrieb nicht zulässig.
Ungehinderte Luftzirkulation ist unbedingt erforderlich. Stehen Radio-bzw, Fernsehgeräte in unmittelbarer Nähe des Mikrowellengerätes, so sind gelegentliche Störungen beim Empfang schwacher Sender während des Gebrauchs nicht ganz vermeidbar.

Vorsicht

Das Mikrowellengerät nicht bei leerem Garraum einschalten.

Um den Zustand der Magnetron-Röhren und courded anderer Teile nicht zu beeinträchtigen, sollte das Gerät niemals im Leerlauf betrieben werden.

Das Gehäuse nicht abbauen.

Das Mikrowellengerät arbeitet mit Hochspannung. Reparaturen dürfen nur von geschulten Fachkräften ausgeführt werden.

Ventilationsöffnungen nicht blockieren.

Eine ungehinderte Luftzirkulation hinter dem Gerät ist für Kühlzwecke unbedingt erforderlich. Während des Betriebs dürfen die Luftöffnungen am Mikrowellengerät also nicht blockiert werden.

Der Garraum ist kein Wäschetrockner!

Im Mikrowellengerät niemals Wäsche trocknen. Bei längerem Verbleib könnten Brandflecke im Gewebe entstehen.

Vorsichtsmaßnahmen zur Verhütung von Mikrowellenaustritt.

1. Das Gerät niemals bei offenem Gehäuse einschalten.
2. Keine Gegenstände zwischen Tür und Türrahmen einklemmen, keine Reste von Schmutz oder Reinigungsmitteln auf der Türdichtung lassen.
3. Bei Beschädigung oder Zerstörung der Tür oder der Türdichtungsflächen darf das Mikrowellengerät nicht betrieben werden.

Metallgegenstände mindestens 2 cm von der Innenseite der Tür entfernt halten.

Bedienung

1. Zunächst sicherstellen, daß die vorgesehene Steckdose sachgemäß geerdet ist und daß die örtliche Netzspannung der Betriebsspannung des Gerätes entspricht.

2. Die Speise in ein Gefäß geben und in die Mitte des Garraums stellen. Die Garraumtür schließen.

3. Mit dem Betriebsartenschalter ② kann die Leistung vorgewählt werden.
   - ▬ : Volle Leistung zum schnellen Garen bzw. Erhitzen von Speisen.
   - ❄❄ : Leistung zum Auftauen von Tiefkühlkost.

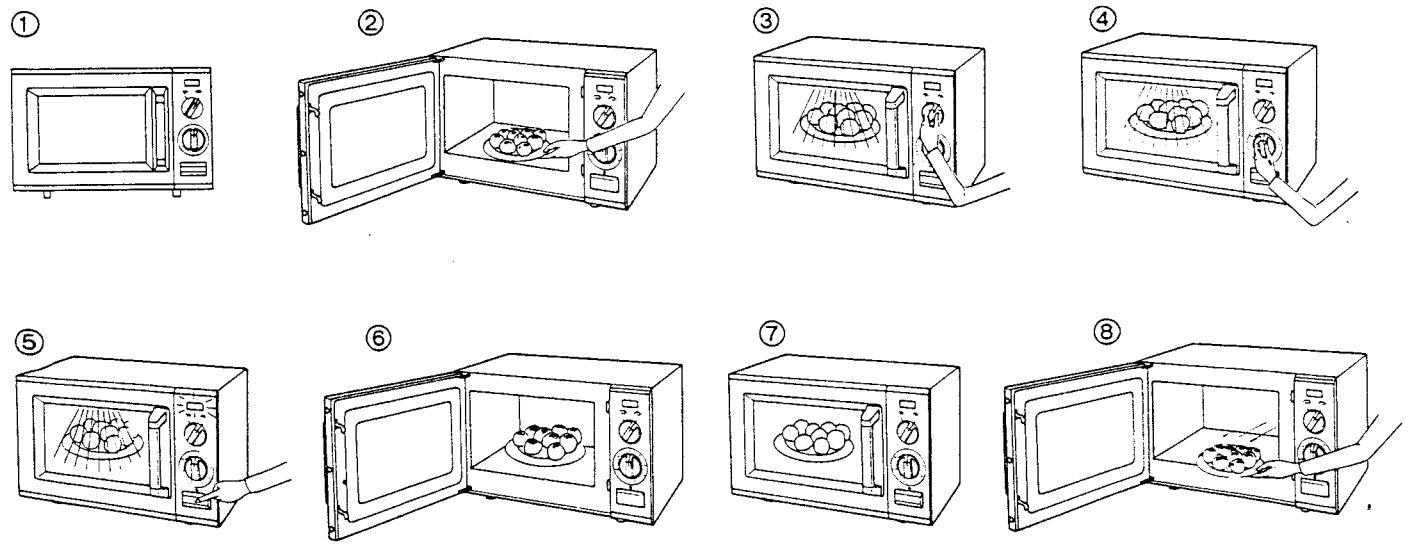
4. Die Zeitschaltuhr ③ auf die gewünschte Zeit einstellen. Die Garraumlampe leuchtet. Das Gerät ist betriebsbereit. Bei Einstellung der Zeitschaltuhr auf weniger als 2 Minuten, zunächst über die 2-Min-Marke hinaus drehen und dann zurück auf die gewünschte Garzeit stellen.

5. Die Starttaste ④ drücken. Die Betriebsanzeige ① leuchtet; das Magnetron gibt Leistung ab; das Gebläse läuft.

6. Zur Prüfung der Speisen kann die Garraumtür auch während des Garvorganges geöffnet werden.
   Schon beim geringsten öffnen der Tür schaltet das Sicherheitssystem das Magnetron ab. Die Zeitschaltuhr bleibt automatisch stehen. Soll der Garvorgang fortgesetzt werden, nur die Tür schließen und die Starttaste erneut drücken. Während des Betriebs kann die vorgewählte Zeit ohne weiteres verkürzt bzw. verlängert werden.

7. Nach Ablauf der eingestellten Betriebszeit ertönt ein Klingelzeichen. Die Betriebsanzeige, das Gebläse und das Magnetron schalten ab. Die Zeitschaltuhr ist in Nullstellung.

8. Die Garraumtür öffnen, Speise kontrollieren bzw. herausnehmen.



Geschirr

1. Erfahrungsgemäß eignet sich hitzebeständiges Glas und Porzellan am besten für die Verwendung im Mikrowellengerät.

2. Keine Metallgegenstände oder Geschirr mit Gold-oder Silberdekor bzw. mit Metallteilen verwenden.

3. Werden Gerichte nur auf Verzehrtemperatur erwärmt, können Gefäße aus Normalglas, Porzellan, hitzebeständigem Kunststoff bzw. Papier (Einweggeschirr) verwendet werden.

   Zum Garen eignen sich diese Materialien nicht, sie können Sprünge bekommen oder sich verformen.

HINWEIS
Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Kochbuch.

Auswechseln der Garraumlampe

Die Garraumplampe kann gegebenenfalls auf einfache Weise vom Benutzer selbst ausgewechselt werden:

1. Die Zeitschaltuhr auf "0" stellen und den Netzstecker ziehen.

2. Lampenabdeckung an der linken Gehäuseaußenseite abschrauben.
   (Keine anderen Gehäuseteile abbauen!)

3. Garraumlampe auswechseln.
   (Nenndaten; 240/220 V/25 Watt/E-14)

4. Die Lampenabdeckung wieder am Gehäuse festschrauben.

Pflege

1. Der Garraum sollte stets saubergehalten werden. Spritzer oder übergelaufenes Gargut, das im Garraum oder an der Türdichtung haftet, absorbiert Energie und verringert dadurch die Leistung Ihres Mikrowellengerätes. Darum alle Speisereste mit einem feuchten Tuch entfernen. Milde Reinigungsmittel nur bei starker Verschmutzung verwenden.

2. Die Außenflächen des Mikrowellengerätes und das Fenster der Garraumtür werden mit Seifenwasser gereinigt und anschließend getrocknet. Es darf kein Wasser in die rückseitigen Belüftungsöffnungen gelangen!

Nützliche Hinweise

So erzielt man die besten Ergebnisse!

1. Um die genaue Garzeit für ein spezielles Lebensmittel festzustellen, muß zunächst von der kürzesten Zeit ausgegangen werden. Während des Garens wird die Speise dann in kurzen Abständen auf ihren Garzustand überprüft. Das Garen im Mikrowellengerät erfolgt im allgemeinen so rasch, daß ein Überziehen der Garzeit und damit ein übermäßiges Garen vorkommen kann.

2. Im Garraum keine Textilien trocknen.

3. Das Garen von Eiern ist im Mikrowellengerät nicht möglich, sie würden platzen!

4. Bei Spiegeleiern ist es wichtig, den Dotter zuvor anzustechen.

Weitere Informationen entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Kochbuch.

Garzeiten-Übersicht (Alle Zeitangaben in Minuten.)

		Ausgangs-temperatur	720 Watt			1030 W		
			400 g	250 g	125 g	400 g	250 g	125 g
Erwärmen	Toast	++	3	2	1	2½	1½	1
	Suppe, klar	*	3	2½	1½	2¾	2¼	1¼
	Suppe, gebunden	*	3¼	2¾	1¾	2¾	2½	1½
	Beilage, Nudeln	*	2¾	2¼	1¼	2½	2	1
	Beilage, Gemüse	*	2½	2	1	2¼	2	1
	Tellergericht	*	3½	3	——	3¼	2¾	——
	Tellergericht	****	5½	4½	——	5	4	——
	Gulasch, Ragout	*	3½	2¾	2	3¼	2½	2
	Braten	*	2¾	2¼	1¾	2½	2	1½
	Geflügel	*	2¾	2	1¼	2½	1¾	1¼
	Fisch	*	2½	2	1	2¼	1¾	1
			1000 g	500 g	250 g	1000 g	500 g	250 g
Garen	Braten	*	21	12	9	20	11	8
	Hackbraten	++	12	7	5	11	7	5
	Gulasch	*	24	15	8	22	14	8
	Ragout	*	20	13	7	19	12	7
	Geflügel	*	9	6	3½	8	5	3
	Beilagen K/N[1]	++	8 / 11	8 / 9	4 / 5	7 / 10	7 / 8	4 / 5
	Beilagen G[2]	*	10	7	5	9	6	5
Angaren/ Fortkochen[3]	Fisch	*	4½ / 9½	3 / 7	2 / 3½	4 / 8	3 / 6	2 / 3
	Eintopf	++	7½ / 20	7 / 10	4½ / 7½	7 / 18	6 / 9	4 / 7
	Auflauf	++	7 / 19	7 / 10	4½ / 7½	6 / 17	6 / 9	4 / 7
			1000 g	250 g	125 g	1000 g	250 g	125 g
Auftauen[4]	Fleisch	****	14	8	2	14	8	2
	Geflügel	****	17	11	1½	17	11	1½
	Fisch	****	4	2	1	4	2	1
	Gemüse	****	4	3	1	4	3	1
	Obst	****	3	2	¾	3	2	¾
	Backwaren[5]	****	4	2½	1	4	2½	1
	Backwaren[6]	****	3	2	¾	3	2	¾

****

Tiefkühl

*****

Kühlschrank

++

Raum

Ausgangstemperatur:

Die Zeitangaben sind nur Richtwerte, die je nach Form, Höhe, Struktur und Ausgangstemperatur der Lebensmittel variieren.
Anfangs sollten Sie den Garzustan vor Ablauf der Richtzeit kontrollieren, um so 'Ihre' genauen Betriebszeiten herauszufinden.

1) Kartoffeln/Nudeln
2) Gemüse
3) Angaren=volle Leistung/ Fortkochen=vermind. Leist.
4) 280 W (Auftaustufe)
5) Brot. Brötchen
6) Trockene Kuchen keine Torten, Cremeschnitten

Technische Daten

NE-1040

Netzspannung:	220 V, 50 Hz
Leistungs-aufnahme:	1950 W/9,4 A
HF-Ausgangs-leistung:	1030 W/280 W
Frequenz:	2450 MHz
Aussenab-messungen:	557 (L)×427 (B)×362 (H) mm
Garraumab-messungen:	360 (L)×340 (B)×220 (H) mm
Gewicht:	33 kg
Zeitschaltuhr:	15 Min.

NE-7040

Netzspannung:	220 V, 50 Hz
Leistungs-aufnahme:	1400 W/6,7 A
HF-Ausgangs-leistung:	720 W/280 W
Frequenz:	2450 MHz
Aussenab-messungen:	557 (L)×427 (B)×362 (H) mm
Garraumab-messungen:	360 (L)×340 (B)×220 (H) mm
Gewicht:	29 kg
Zeitschaltuhr:	15 Min.

Caractéristiques techniques

NE-1040

Alimentation:	220 V, 50 Hz
Consommation:	1950 W/9,4 A
Puissance:	1030 W/280 W
Fréquence:	2450 MHz
Encombrement:	557 (L)×427 (P)×362 (H) mm
Dimensions intérieures:	360 (L)×340 (P)×220 (H) mm
Poids:	33 kg
Minuterie:	15 Min.

NE-7040

Alimentation:	220 V, 50 Hz
Consommation:	1400 W 6,7 A
Puissance:	720 W/280 W
Fréquence:	2450 MHz
Encombrement:	557 (L)×427 (P)×362 (H) mm
Dimensions intérieures:	360 (L)×340 (P)×220 (H) mm
Poids:	29 kg
Minuterie:	15 Min.

Technische specificaties

NE-1040

Voedingsspanning:	220 V, 50 Hz
Stroomverbruik:	1950 W/9,4 A
Afgegeven vermogen:	1030 W/280 W
Frekwentie:	2450 MHz
Buitenafmetingen:	557 (B)×427 (D)×362 (H) mm
Ovenafmetingen:	360 (B)×340 (D)×220 (H) mm
Gewicht:	33 kg
Schakelklok:	15 Min.

NE-7040

Voedingsspanning:	220 V, 50 Hz
Stroomverbruik:	1400 W 6,7 A
Afgegeven vermogen:	720 W/280 W
Frekwentie:	2450 MHz
Buitenafmetingen:	557 (B)×427 (D)×362 (H) mm
Ovenafmetingen:	360 (B)×340 (D)×220 (H) mm
Gewicht:	29 kg
Schakelklok:	15 Min.

Características técnicas

NE-1040

Suministro eléctrico:	220 V, 50 Hz
Potencia necesaria:	1950 W/9,4 A
Potencia de salida:	1030 W/280 W
Frecuencia:	2450 MHz
Medidas exteriores (ancho×fondo×alto):	557×427×362 mm
Medidas del horno (ancho×fondo×alto):	360×340×220 mm
Peso:	33 kg
Reloj:	15 min.

NE-7040

Suministro eléctrico:	220 V, 50 Hz
Potencia necesaria:	1400 W, 6,7 A
Potencia de salida:	720 W/280 W
Frecuencia:	2450 MHz
Medidas exteriores (ancho×fondo×alto):	557×427×362 mm
Medidas del horno (ancho×fondo×alto):	360×340×220 mm
Peso:	29 kg
Reloj:	15 min.

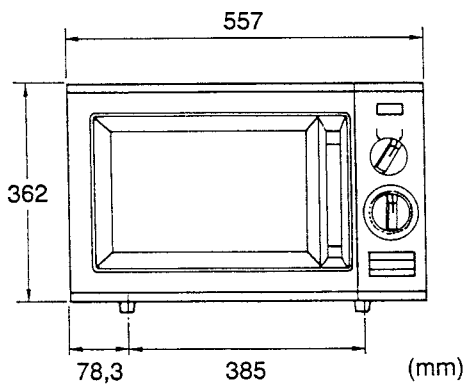
Technical Specifications

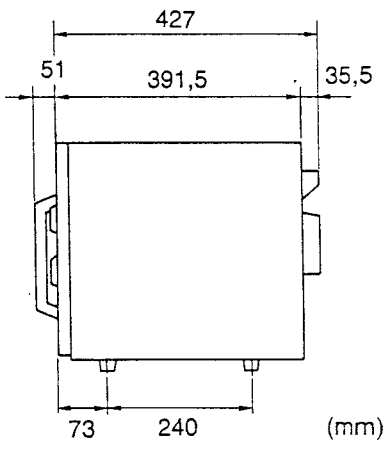
NE-1040

Power source:	220 V, 50 Hz
Required power:	1950 W/9,4 A
Output:	1030 W/280 W
Frequency:	2450 MHz
Outer dimensions:	557 (W)×427 (D)×362 (H) mm
Oven dimensions:	360 (W)×340 (D)×220 (H) mm
Weight:	33 kg
Timer:	15 Min.

NE-7040

Power source:	220 V, 50 Hz
Required power:	1400 W, 6,7 A
Output:	720 W/280 W
Frequency:	2450 MHz
Outer dimensions:	557 (W)×427 (D)×362 (H) mm
Oven dimensions:	360 (W)×340 (D)×220 (H) mm
Weight:	29 kg
Timer:	15 Min.





Printed in Japan

ANE0003P61GP